## LE GOÛT DU FEU FOUR-BARBECUE

MIREILLE MOSER

## POULET RÔTI



Un bon feu avec du bois de chêne





Le poulet est salé, poivré, farci d'un bouquet d'herbes



Le four est chaud



Le poulet est déposé directement sur la grille



Le poulet cuit sous la cloche, on le retournera trois fois





25 minutes de cuisson sous la cloche



## EN HIVER LE FOUR BARBECUE

## PEUT RESTER SUR LA TERRASSE



Le four sous la neige...

...notre four a déjà 6 ans, il fonctionne toujours.

